

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo Quyết định số 113/QĐ-KTKT, ngày 01 tháng 3 năm 2021  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ)*

**Tên ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Mã ngành: 6540103**

**Trình độ đào tạo: Cao đẳng**

**Hình thức đào tạo: Chính quy/Vừa làm vừa học**

**Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.**

**Thời gian đào tạo: 3 năm**

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình khung giáo dục đại học ngành Công nghệ thực phẩm trình độ cao đẳng đào tạo người học có đủ phẩm chất và năng lực nghề nghiệp đáp ứng được yêu cầu thực tiễn của nền công nghiệp khu vực Đồng bằng sông Cửu Long.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp cử nhân cao đẳng công nghệ thực phẩm có thể đảm nhiệm công việc tại các nhà máy sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, đào tạo và nghiên cứu

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể:

##### 1.2.1. Kiến thức:

- Hiểu được chủ trương của đảng, chính sách pháp luật của nhà nước và các kiến thức đại cương cần thiết cho chuyên môn

- Phân tích được hiện tượng, nguyên nhân gây ra sự hư hỏng nguyên liệu thực phẩm và biết đề ra các biện pháp khắc phục

- Phân tích được quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm thực phẩm như: thực phẩm đông lạnh, thực phẩm đóng hộp, lương thực, rau, quả, sữa, sản phẩm truyền thống, rượu bia và nước giải khát.

- Hiểu được đặc tính kỹ thuật của các máy và thiết bị thường dùng trong quá trình chế biến thực phẩm.

- Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm.

- Hiểu được cách tổ chức và quản lý sản xuất trong cơ sở chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Hiểu được nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong các xí nghiệp chế biến và bảo quản thực phẩm.

##### 1.2.2. Kỹ năng:

- Vận dụng các qui trình công nghệ vào điều kiện sản xuất thực tế tại các cơ sở sản xuất thực phẩm

- Thực hành kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm

- Có năng lực tự nghiên cứu khoa học, tự học, tiếp tục nâng cao trình độ và mở rộng kiến thức

- Có năng lực tiếp cận và thích nghi với những yêu cầu của thực tế sản xuất nhằm đáp ứng sự phát triển kinh tế ở Đồng Bằng Sông Cửu Long

- Có kỹ năng thuyết trình; kỹ năng lắng nghe; kỹ năng làm việc nhóm; kỹ năng lập kế hoạch và tổ chức công việc; kỹ năng lãnh đạo; kỹ năng tìm kiếm, tổng hợp, phân tích và đánh giá thông tin; kỹ năng giải quyết vấn đề

### **1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

- Có phẩm chất đạo đức, có sức khỏe, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực và có tính kỷ luật cao

- Làm việc chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao ở các phân xưởng, nhà máy, xí nghiệp, công ty chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Có tác phong lao động công nghiệp

- Có tinh thần xây dựng và phát triển ngành Công nghệ Kỹ thuật Chế biến và Bảo quản Thực phẩm.

- Có ý thức bảo vệ của công, bảo vệ môi trường và tài sản của nhà nước.

### **1.3. Vị trí làm việc sau tốt nghiệp:**

- Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có khả năng làm việc tại các nhà máy sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, đào tạo, nghiên cứu, các cơ quan quản lý nhà nước về chế biến thực phẩm.

- Có năng lực tự tạo việc làm cho bản thân

## **2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học: 33 (không kể môn học Công tác xã hội 01 tín chỉ)

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **80** tín chỉ (không kể môn học Công tác xã hội 01 tín chỉ)

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ (20 TC)

- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1440 giờ (60 TC)

- Khối lượng lý thuyết: 784 giờ

- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1091 giờ

### 3. Nội dung chương trình:

#### 3.1 Danh mục và thời lượng các môn học:

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/bài tập/thảo luận	Thi/kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>20</b>	<b>435</b>	<b>157</b>	<b>255</b>	<b>23</b>
CMC108	Giáo dục Chính trị 1	2	30	20	8	2
CMC205	Giáo dục Chính trị 2	2	45	21	21	3
CMC204	Pháp luật	2	30	18	10	2
CMC202	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
CMC301	Giáo dục Quốc phòng và An ninh 1	2	30	20	8	2
CMC401	Giáo dục Quốc phòng và An ninh 2	2	45	16	27	2
CMC103	Tin học	3	75	15	58	2
CMC109	Tiếng Anh 1	2	45	15	28	2
CMC207	Tiếng Anh 2	3	75	27	44	4
CXH101	Công tác xã hội	1	45	0	45	0
<b>II</b>	<b>Các môn học chuyên môn</b>	<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>544</b>	<b>836</b>	<b>60</b>
<b>II.1</b>	<b>Môn học cơ sở</b>	<b>15</b>	<b>255</b>	<b>181</b>	<b>59</b>	<b>15</b>
CCB101	Hóa học phân tích	2	30	28	0	2
CCB201	Hóa sinh	2	30	28	0	2
CCB102	Vi sinh vật thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP303	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	45	13	30	2
CTP304	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	30	28	0	2
CCB204	Kiểm nghiệm	2	30	28	0	2
CTP201	Thực hành cơ sở CNTP	1	30	0	29	1
CTP305	Máy chế biến	2	30	28	0	2
<b>II.2</b>	<b>Môn học chuyên môn</b>	<b>24</b>	<b>420</b>	<b>279</b>	<b>117</b>	<b>24</b>
CTP306	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP403	Chế biến rượu bia, nước giải khát	2	30	28	0	2

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/bài tập/thảo luận	Thi/kiểm tra
CTP301	Chế biến đồ hộp	2	30	28	0	2
CTP402	Chế biến đường, sữa, bánh kẹo	3	45	42	0	3
CTP302	Chế biến lương thực	2	30	28	0	2
CTP507	Chế biến thịt	2	30	28	0	2
CTP505	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	13	30	2
CTP502	Công nghệ sau thu hoạch	2	30	28	0	2
CTP404	Chế biến thủy sản	4	60	56	0	4
CTP309	Thực hành chuyên ngành CNTP 1	1	30	0	29	1
CTP406	Thực hành chuyên ngành CNTP 2	1	30	0	29	1
CTP506	Thực hành chuyên ngành CNTP 3	1	30	0	29	1
<b>II.3</b>	<b>Môn học tự chọn</b>	<b>6</b>	<b>90</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
CTP401	An toàn lao động	2	30	28	0	2
CTP504	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP308	Phụ gia thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP405	Nước cấp nước thải kỹ nghệ	2	30	28	0	2
CTP503	Dinh dưỡng	2	30	28	0	2
CTP307	Phát triển sản phẩm mới	2	30	28	0	2
<b>II.4</b>	<b>Thực tập doanh nghiệp</b>	<b>10</b>	<b>450</b>	<b>0</b>	<b>440</b>	<b>10</b>
CTP508	Thực tập doanh nghiệp 1	3	135	0	132	3
CTP509	Thực tập doanh nghiệp 2	4	180	0	176	4
CTP601	Thực tập doanh nghiệp 3	3	135	0	132	3
<b>II.5</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp</b>	<b>5</b>	<b>225</b>	<b>0</b>	<b>220</b>	<b>5</b>
CKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
<b>Tổng cộng</b>		<b>80</b>	<b>1875</b>	<b>701</b>	<b>1091</b>	<b>83</b>

*Cần Thơ, ngày tháng năm 2020*

**HIỆU TRƯỞNG**